

BELLE EUROPA

E DINTORNI

DOVE A STOCOLMA NEI LUOGHI DELLA SAGA NOIR DI MILLENNIUM ASPETTANDO IL FILM **COME** IN COSTA AZZURRA
NEGLI STORICI GRAND HOTEL A PICCOLI PREZZI **QUANDO** A PARIGI NEL MESE IN CUI TUTTO È IN SALDO, ANCHE IL LIDO

**SVIZZERA
A VERBIER
GRANDE SCI E
MONDANITÀ**

**AUSTRIA
IN CARINZIA,
NEVE E TERME
A DUE PASSI
DALL'ITALIA**

Bruxelles

SHOPPING ANTIQUARIO E
MERCATINI NELLO STORICO
QUARTIERE DEL SABLON

**FRANCIA
DA CHARTRES
A BOURGES, LE PIÙ
BELLE VETRATE
DELLE CATTEDRALI**

MADRID

CHEF STELLATI NELLA NUOVA
CAPITALE GASTRONOMICA

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

20225>

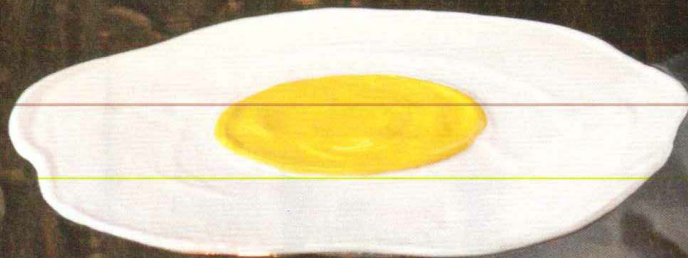


9 1124 840001

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LO/Milano - Belgio € 8,00 - Francia € 10,70 - Germania € 8,00 - Grecia € 7,30 - Gran Bretagna Igs € 6,00 - Lussemburgo € 8,00 - Malta € 5,97 - Portogallo (Com) € 6,70 - Svizzera Canton Ticino CHF 12,50 - Principato di Monaco € 10,70 - Spagna € 7,80

MADRID l'arte nel piatto

È la nuova capitale gastronomica spagnola. Lo dicono gli eventi gourmet che si susseguono in gennaio e le stelle Michelin che piovono su un drappello di chef innovativi, che concepiscono i piatti come opere d'arte e li servono negli spazi elegantissimi dei loro ristoranti TESTI STEFANIA CUBELLO * FOTO MASSIMO RIPANI



PEDRO LARUMBE

Paseo de la Castellana 38, tel. 0034-91-5751112; www.pedrolarumbe.com

Aperto a pranzo 13.30-16, a cena 21-23.45, chiuso dom.

Menu di 3 portate con vino a 59,40 euro.



LO SCALONE
del palazzo fine '800
in calle Serrano
in cui si trovano le
sale banchetti del
ristorante di Pedro
Larumbe (nella foto).
Pagina accanto:
lo chef Ramon Freixa
nel suo ristorante
nel quartiere di
Salamanca, 2 stelle
Michelin dal 2010.



La seconda *movida* che negli ultimi anni ha scosso Madrid, trasformandola in uno dei principali poli mondiali all'avanguardia per l'arte e il design, la cultura, l'architettura e la moda, investe ora anche la cucina. Si guarda sempre più alla capitale spagnola come al nuovo epicentro dell'alta gastronomia, soprattutto adesso che vanta 15 stelle Michelin. Prova ne è anche la kermesse *Madrid Fusión*, uno dei più importanti summit internazionali d'alta cucina creativa, che questo mese arriva alla decima edizione. Madrid è diventata a tutti gli effetti una destinazione gourmet, che non soffre più dei complessi d'inferiorità nei confronti di Barcellona, grazie al lavoro e alla passione di una nuova generazione di giovani chef come Diego Guerrero e David Muñoz, che hanno appena ricevuto la seconda stella

Michelin per i loro rispettivi ristoranti, El Club Allard e DiverXo, raggiungendo così in vetta Sergi Arola Gastro, Ramon Freixa Madrid, La Terraza del Casino e Santceloni, gli altri templi del gusto nella capitale spagnola che vantano la doppia stella.

«La mia è una cucina moderna e d'avanguardia, che mira a valorizzare al massimo le materie prime, a rispettare il sapore degli ingredienti, a sorprendere senza però mai dimenticare le radici culturali della cucina madrilenas» dichiara Paco Roncero, classe 1969, di Madrid, uno dei più amati e rispettati chef in Spagna e nel mondo. Vero e proprio manipolatore di piaceri a tavola, l'ex discepolo di Ferran Adrià è uno dei principali protagonisti della nuova gastronomia spagnola dalle sale del suo La Terraza del Casino. Il ristorante, come lascia intuire il nome, si trova all'ultimo piano del Casinò di Madrid, uno splendido palazzo ottocentesco nella centralissima calle de Alcalá, una delle strade più eleganti della città, dove comincia la Gran Vía. Ma a dispetto del nome, il Casinò è in ►►

La Puerta de Alcalá, eretta nel 1778 (sopra).

Pagina accanto: la sala del ristorante Ramon Freixa Madrid, lo chef ai tavoli e un piatto di *amuse-bouche* che è un mini viaggio nella cucina iberica reinventata: (dall'alto in senso orario) tegola di carota e arancia, bomba di gazpacho, macarrón, fideos (spaghettoni) con tartare, salsiccia nera su patata e crocchetta di cozze e zafferano (al centro, sul cucchiaino).

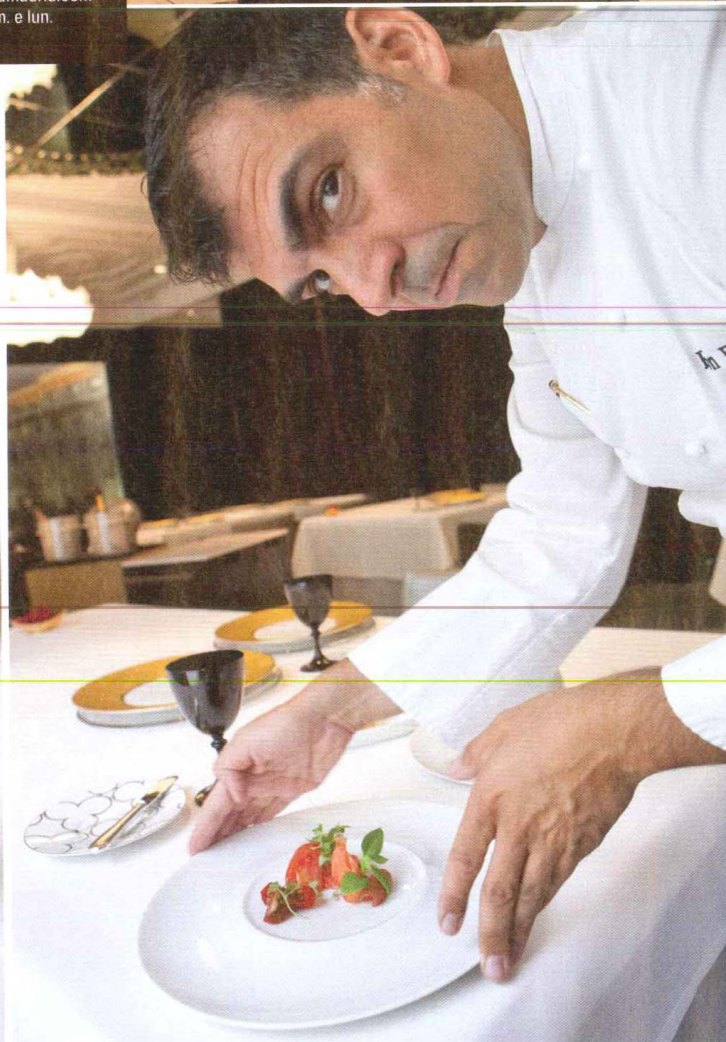


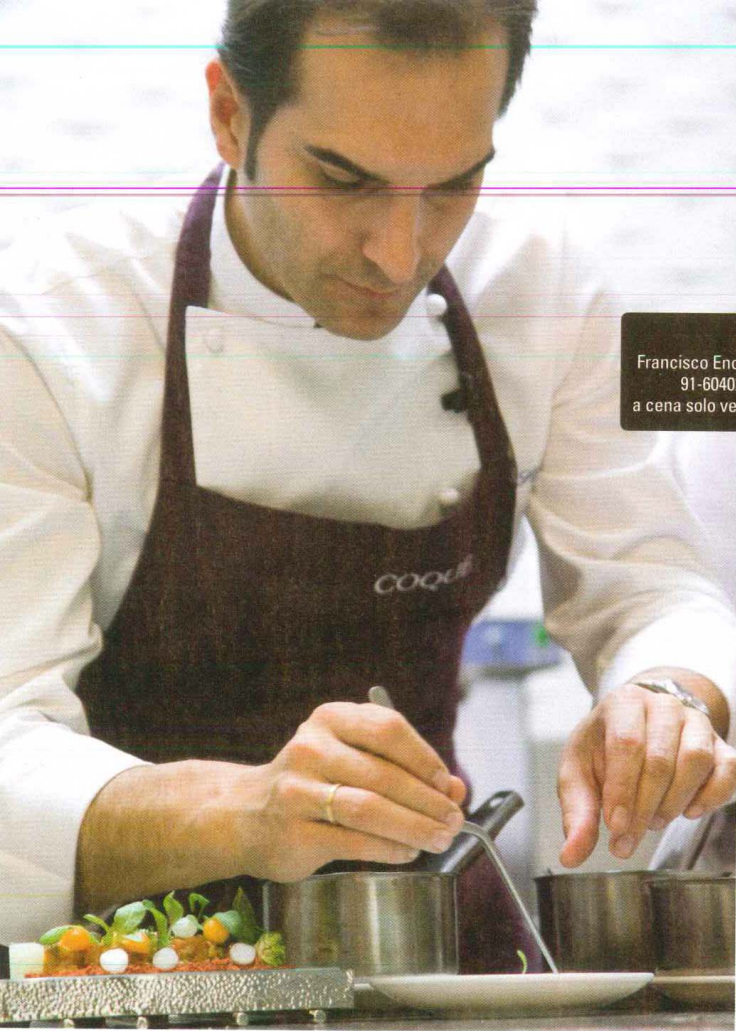
✳
Guida Michelin Spagna e Portogallo
Edizioni Michelin...



RAMON FREIXA MADRID

C/Claudio Coello 67, tel. 0034-91-7818262; www.ramonfreixamadrid.com
Aperto a pranzo 13.30-15.30, a cena 21-23, chiuso dom. e lun.
Menù degustazione: 70 euro con vini.





COQUE

Francisco Encinas 8, Humanes de Madrid (25 km a sud del centro), tel. 0034-91-6040202; www.restaurantecoque.com Aperto a pranzo 14-17, a cena solo ven.-sab. 20.30-24, chiuso lun. Menù classico (4 portate): 50 euro.



L'INTERVISTA: MARIO SANDOVAL «LA MIA CUCINA È A KM ZERO»

Giovane (classe 1977), un medagliere di esperienze eccellenti (fra cui una stagione a elBulli di Ferran Adrià,) e una stella Michelin, **Mario Sandoval** è uno dei pionieri della "nueva cocina madrileña" e il suo Coque, il ristorante di proprietà della famiglia Sandoval alle porte di Madrid, è una fucina di idee, sapori, innovazione. **La sua idea di cucina in tre punti?**

«Prossimità, sostenibilità e amore per il prodotto sono i principi alla base della cucina madrileña ai quali presto il massimo rispetto. Lavoro sulle materie prime che arrivano dalla terra e mi concentro sullo studio e la ricerca di tecniche di preparazione nuove e all'avanguardia che siano capaci di esaltare

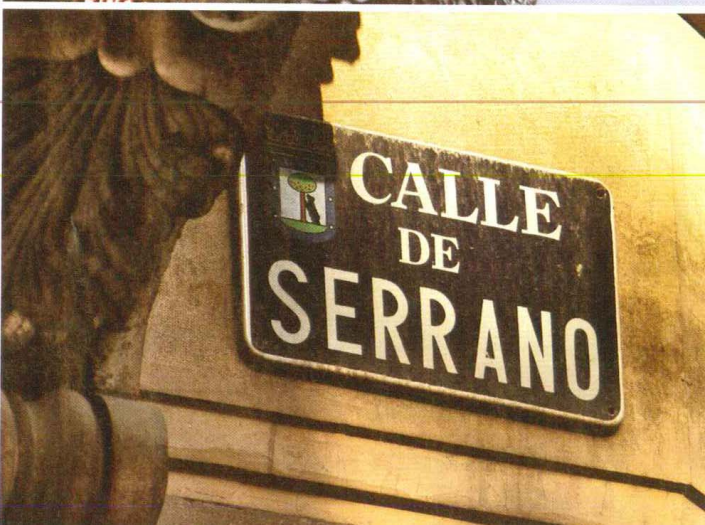
sapori e consistenze. L'obiettivo è rivisitare la tradizione proponendo una cucina alleggerita dai grassi, che punta all'identità, all'equilibrio e all'originalità».

Chi sono gli altri giovani chef che stanno innovando la cucina madrileña?

«Tra i più interessanti vedo David Muñoz, del ristorante DiverXo, e Diego Guerrero, del Club Allard».

A Madrid, dove va quando vuole gustare i piatti più classici della tradizione, come i callos (trippa) a la madrileña?

«Vado da Casa Lucio, da quarant'anni una garanzia. La spesa, invece, la faccio al Mercado de San Miguel, dove sono certo di trovare prodotti di qualità, ecologici e a chilometro zero».



Mario Sandoval, una stella Michelin, nella cucina del suo ristorante Coque e una sala del locale (**pagina accanto, sopra**). **Pagina accanto, al centro e sotto:** dal menù del Coque,

ravioli di aragosta con zuppetta di crostacei; la targa di calle Serrano. **A destra:** lo chef Paco Roncero, due stelle Michelin, nella sala del ristorante La Terraza del Casino e un suo piatto, la zuppa di molluschi.

realtà un circolo privato, che da solo merita la visita. Fondato nel 1836 da un gruppo di giovani intellettuali, proprio grazie alla cucina di Roncero nel 2002 è diventato il primo club privato europeo a ottenere la stella Michelin. Per sedere a uno dei candidi tavoli negli interni eleganti e fiabeschi firmati da Jaime Hayón (il visionario designer madrileni fautore del "barocco digitale mediterraneo") e lasciarsi deliziare dalle 27 portate (le porzioni sono micro) previste nel menù degustazione, la lista d'attesa è di almeno un mese.

Nel frattempo ci si può consolare da Estado Puro, il gastrobar che Roncero ha inaugurato nel 2008 all'interno dell'hotel NH Paseo del Prado, perfetto per una pausa pranzo tra una visita ai capolavori del Prado e al Museo Thyssen-Bornemisza, entrambi a portata di mano. Nel gastrobar Roncero ha rivoluzionato il mondo delle *tapas*, sposandole all'alta gastronomia e ricevendo puntualmente una stella Michelin l'anno dopo l'inaugurazione (nel 2011 è nato il secondo Estado Puro, in un altro hotel NH, il Palacio de Tepa, nei pressi di Plaza Mayor).

A cena con Norman Foster

Se da una parte il *beau monde* madrileni continua ad amare la cucina tradizionale e adora Casa Lucio, un'istituzione, dall'altra si lascia prendere sempre più per la gola dai nuovi guru del gusto. Così può capitare di cenare accanto a un membro della famiglia reale o a personaggi della politica al nuovo ristorante di Pedro Larumbe, aperto sul paseo de la Castellana a due passi dal suo quartier generale, ospitato in un palazzo fine Ottocento dai fantastici interni Déco che un tempo era la sede del quotidiano *Abc*. O succede di riconoscere l'architetto Norman Foster tra gli *habitués* del ristorante Pandelujo, anche questo nel quartiere di Salamanca, uno spazio quasi newyorkese - luci cangianti, immense ve- ➤➤

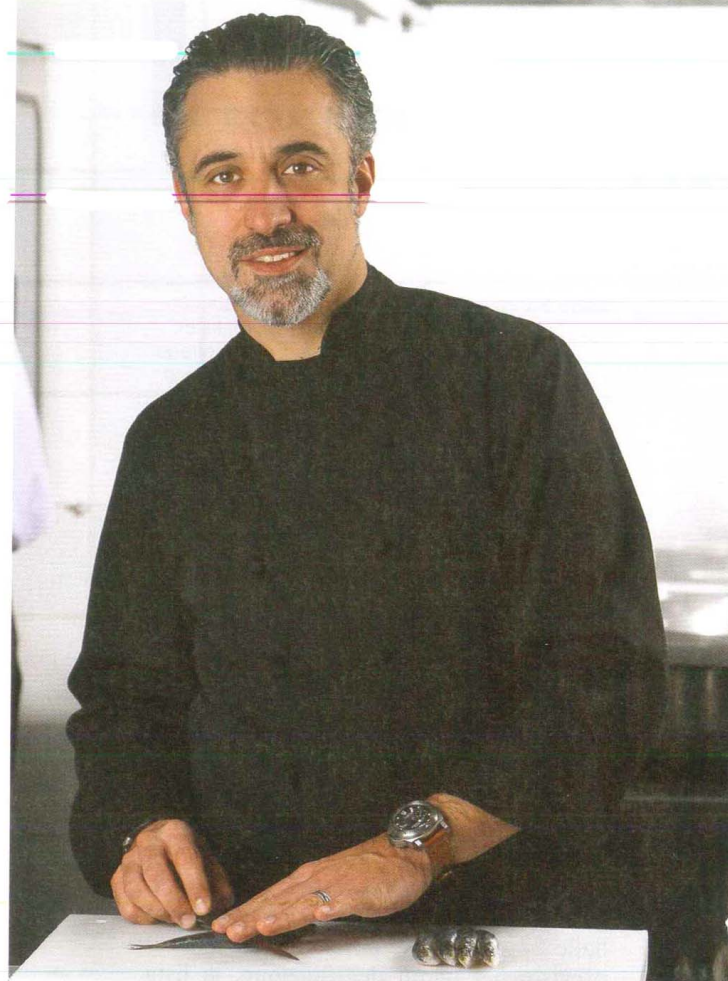


LA TERRAZZA DEL CASINO
 C/Alcalá 15, tel. 0034-91-5321275; www.casinomadrid.es
 Aperto a pranzo 13.30-16, a cena 21-23.45, chiuso sab. a pranzo e dom.
 Menù degustazione 135 euro, conto medio 120 euro,
 a pranzo menù *La Terraza* da 69,12 euro.



Il catalano Sergi Arola (a destra), 2 stelle Michelin, allievo di Ferran Adrià, si è trasferito a Madrid nel 1997 e da allora è uno dei capifila del rinascimento culinario madrilenò. Nel 2008 ha aperto il ristorante

Gastro (a destra, sotto). **Pagina accanto:** la sala di El Club Allard e il *bonbón* di baccalà al *pil-pil*, un piatto dello chef Diego Guerrero (nella foto in bianco e nero), che ha appena ricevuto la sua seconda stella Michelin.



trate - in una vecchia fabbrica di pane a pochi passi dal *tapas bar* d'autore Sula, il preferito di Adrià. Ai tavoli del Pandelujo si viene subito conquistati dall'esuberante personalità dello chef madrilenò Alberto Chicote, originale nella divisa a macro pois appositamente disegnata per lui da Ágatha Ruiz de la Prada, che passa da creazioni impalpabili al classico stinco di vitello, fino a piatti *fusion* simili a quelli che propone da No-Do, l'altro suo ristorante, dove fonde cucina mediterranea e nipponica.

Il sorpasso su Barcellona

«La proposta gastronomica di Madrid oggi ha raggiunto standard molto alti, che la portano allo stesso livello delle capitali europee all'avanguardia», assicura nel suo ristorante di Salamanca Ramon Freixa, due stelle Michelin, tra le massime autorità della cucina iberica più di ricerca. L'affermazione dello *star chef* catalano la dice lunga sulla sua decisione di portare la sua firma da Barcellona, la sua città e fino a poco tempo fa la principale scena della nuova cucina spagnola, a Madrid. Freixa ha aperto il suo ristorante due anni fa all'interno dell'elegante hotel Único, in una delle strade più chic della capitale. Un murale della Gran Vía in fondo alla piccola sala, 35 posti che si riflettono nello specchio sul soffitto, assicura che si può andare "da Madrid al cielo" attraverso l'esperienza gastronomica di Freixa e la sua cucina "intelligente, pensata", come lui la definisce. Lo si vede sfilare garbatamente fra i tavoli, per assicurarsi dello stato di piacere dei commensali, poi però nel weekend torna a Barcellona e agli altri suoi ristoranti, Avalon e Tradició. Ha origini catalane anche Sergi Arola, fra i principali protagonisti del rinascimento gourmet spagnolo, anche lui discepolo di Ferran Adrià. Compiere un pellegrinaggio al suo ristorante Gastro, nel cuore ►►]

SERGI AROLA GASTRO
C/Zurbano 31, tel. 0034-91-3102169; www.sergiarola.es Aperto a pranzo 14-15.30, a cena 21-23.30, chiuso sab. a pranzo e dom. A pranzo menù di 3 portate con 2 bicchieri di vino a 95 euro; menù Basic (4 portate) 105 euro (160 euro con vino).





EL CLUB ALLARD

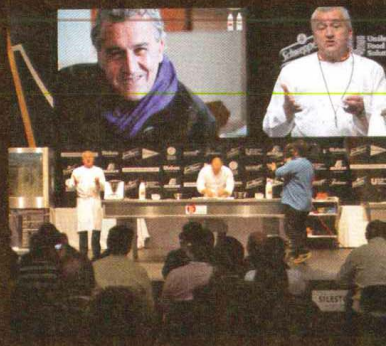
Ferraz 2, tel. 0034-91-5590939; www.elcluballard.com Aperto a pranzo 13.30-15.30, a cena 21-23.30, chiuso lun. a cena, sab. a pranzo e dom. Menù Classico (3 antipasti, 1 portata di pesce e 1 di carne, 2 dessert, caffè): 90,72 euro.



A GENNAIO DUE FESTIVAL CON L'ALTA CUCINA MONDIALE

Madrid Fusión, il salone gastronomico di Madrid, è una delle più importanti anteprime in Europa dell'alta cucina internazionale. Dal 24 al 26 gennaio oltre 100 chef da tutto il mondo convergono al Palacio de Congresos per presentare le ultime novità (a destra), incontrare il pubblico, tenere *cooking classes*: tra gli invitati, Heston Blumenthal, Joël Robuchon e la nostra gloria nazionale Paolo Lopriore. Il tema 2012, *Le porte del futuro*, è uno sguardo sulla nuova generazione di talenti, diviso in 4 sezioni: *Terra*, la nostra dispensa; *Trends* (Paese invitato: Corea); *Tecniche* e *Gestione*

low cost. Fra le curiosità: le infinite possibilità culinarie offerte da alghe, radici, tuberi, erbe selvatiche; la cucina Shojin dei monasteri buddisti; la cucina della foresta amazzonica. Gemmazione popolare di *Madrid Fusión*, il *Gastrofestival* (nel tondo, il logo) per due settimane (dal 23 gennaio al 5 febbraio) trasforma la capitale in un grande banchetto dove si possono provare a prezzi accessibili le migliori tavole madrilene (alcuni ristoranti stellati propongono menù a 75 euro). Quattro percorsi a tema coinvolgono più di 300 fra ristoranti e gastrobar, musei e gallerie, teatri, cinema, boutique. Tutte le info a pagina 117.





PANDELUJO

C/Jorge Juan 20, tel. 0034-91-4361100; www.pandelujo.es
 Aperto tutti i giorni a pranzo 13.30-16 e a cena 21-24 (ven. e sab. fino all'1).
 Menù degustazione: 45,36 euro; conto medio alla carta: 55 euro.



storico di Madrid, è anche un'ottima scusa per ammirare il quartiere in cui si trova: Chamberí, con i suoi edifici e palazzi d'epoca dalle architetture che sono una *mestizaje* di stili, dal neogotico al razionalista, al modernista, e la stazione della metropolitana omonima, abbandonata negli anni Sessanta e oggi trasformata in museo, usata anche come set cinematografico. Il ristorante di Arola accoglie in un'atmosfera intima, minimalista negli arredi ma calda e conviviale. A dare il benvenuto, lo stesso Sergi con la moglie Sara Fort, insieme in cucina da dove fanno sfilare in tavola piccole delizie, da eterei *sushi-sashimi* di pesce bianco marinato con gelato di riso ai cannelloni di *foie gras* e formaggio Conté, fino alla *crème brûlée* con gelato di carota e pan di zenzero. ☺

Il ristorante Pandelujo (in alto), ricavato in un'ex fabbrica di pane, è il regno dello chef madrileno Alberto

Chicote (in alto, foto piccola), classe 1968, salito alla ribalta con le sue invenzioni di cucina *fusion* asiatico-iberica.



ILLUSTRAZIONE AMALIA AROSIO

dove come quando Madrid

A cura di Stefania Cubello



MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA

Sul paseo dei musei e ai mercati degli chef



MOULIN CHOCOLAT

Come arrivare

In aereo Voli diretti per Madrid da Milano Malpensa, Roma Fiumicino, Napoli e Venezia con **easyJet** (tel. 199-201840; www.easyjet.com): tariffe da 23,99 euro a tratta, tasse incluse. Con **Air Europa** (tel. 02-89071767; www.aireuropa.com) voli diretti da Malpensa e Fiumicino: da 63,36 euro a tratta, tasse incluse.

Cosa vedere

Museo del Prado *Paseo del Prado*, tel. 0034-91-3302800; www.museodelprado.es Orario: 9-20, chiuso lun. Ingresso: 12 euro Oltre 7.600 dipinti, mille sculture, migliaia di disegni e stampe, i capolavori di Velázquez, Murillo, Goya... Nella collezione permanente il principale museo di Spagna espone circa 1.300 opere; e fino al 25/3 ospita la mostra *L'Ermitage al Prado*, con 120 opere del museo di San Pietroburgo, come il *Suonatore di liuto* del Caravaggio.

Museo Thyssen-Bornemisza *Paseo del Prado 8*, tel. 0034-91-3690151; www.museothyssen.org Orario: 10-19, chiuso lun. Ingresso: 8 euro Caravaggio, Van

Gogh, Klee, Gauguin sono alcuni dei nomi che vanta il museo, nato intorno alla collezione del magnate dell'industria Hans Heinrich Thyssen-Bornemisza. Durante il *Gastrofestival*, tour guidati alle opere della raccolta a soggetto arte e cibo.

Cosa comprare

Mercado de San Antón *C/ Augusto Figueroa 24*, tel. 0034-91-3300730; www.mercadosananton.com Orario: 10-22 (ristoranti fino alle 24) Aperto da poco a Chueca, questo mercato coperto è un tempio dello shopping gastronomico. Al primo piano carni, salumi, frutta e verdura di alta gamma; al secondo, taverna-enoteca, piatti da asporto (cucina greca, nipponica, *seafood*, dolci) e una sala che ospita eventi del *Gastrofestival*; al terzo piano il *bistrot* chic **La Cocina de San Antón**, per pranzi ma anche vino e *tapas* (tel. 0034-91-3300294; www.lacocinade-sananton.com Conto medio: 25 euro).

Mercado de San Miguel *Plaza de San Miguel*; www.mercadodesanmiguel.es Orario: 10-24 (gio.-sab. fino alle 2) Dal 1916 il mercato coperto in ferro e vetro è un'istituzione per i madrileni: 33 stand con prodotti regionali di altissima qualità e di piccoli produttori, dal pesce alla carne, all'ortofrutta, ai dolci, ai vini. È tradizione venirci anche a pranzo o per l'aperitivo.

Moulin Chocolat *C/ Alcalá 77*, tel. 0034-91-4318145; www.moulinchocolat.com Orario: 10-21, dom. 11-18, chiuso lun. Una pasticceria di riferimento: il proprietario e *chef pâtissier* Ricardo Martínez, influenzato dall'arte dolciaria francese, propone strepitose brioche con gelato e salsa al cioccolato; e poi torte, dolci e un vasto assortimento di cioccolatini (speciali quelli alla Malvasia).

Bodega Santa Cecilia *C/ Blasco de Garay 74*, tel. 0034-91-4455283; www.santacecilia.es Orario: 10-21, chiuso dom. Aperto negli anni '20 come minimarket a conduzione familiare, oggi è uno dei maggiori e più moderni *wine stores* della città. Oltre 5mila etichette spagnole e



BODEGA SANTA CECILIA

mondiali e schermi al plasma per interagire con il mondo del vino, scoprendo provenienze, caratteristiche, abbinamenti.

Gli eventi

Gastrofestival www.esmadrid.com/gastrofestival Dal 23 gennaio al 5 febbraio si tiene la 3ª edizione della *kermesse enogastronomica* che celebra tutti gli aspetti del panorama culinario madrilenno, incluso il rapporto tra cibo e arte, cinema, teatro, moda, letteratura e benessere. Eventi in tutta la città.

Madrid Fusión Tel. 0034-91-2042600; www.madridfusion.net La 10ª edizione del summit gastronomico internazionale si tiene dal 24 al 26 gennaio al **Palacio Municipal de Congresos** (avenida Capital de España Madrid 7). L'iscrizione costa 400 euro e dà accesso a tutte le dimostrazioni, degustazioni e allo stage *Dulcefusión* (dedicato alla cucina dolce). Ingresso alle singole conferenze: 10 euro. Iscrizione allo stage *Dulcefusión* per la giornata del 25/1: 130 euro. ▶▶▶



MERCADO DE SAN ANTÓN

dove come quando *Madrid*



ROOM MATE HOTELS ÓSCAR

Dove dormire

★★★ **Room Mate Hotels Óscar** Plaza Vázquez de Mella 12, tel. 0034-91-7011173; www.room-matehotels.com
Nel cuore di Chueca, l'albergo è il ritrovo di nottambuli e trend setter: 74 camere arredate in stile contemporaneo dall'interior designer Tomás Alía. Doppia con colazione da 132,90 euro.

★★★ **Abalu** Calle del Pez 19, tel. 0034-91-5314744; www.hotelabalu.com
A pochi passi dalla Gran Vía, un nuovo boutique hotel arredato con pezzi unici d'arte e design, 15 camere tutte diverse. Doppia da 129 euro, colazione 6,50 euro.

★★★★ **Hotel Vincci Soho** C/Prado 18, tel. 0034-91-1414100; www.vincciho.com
Nel centro storico, elegante e alla moda: 170 camere lussuose in 5 edifici storici protetti dai Beni culturali. I musei del "Triangolo dell'Arte" (Prado, Thyssen, Reina Sofia) sono vicini. Doppia da 88,56 euro, colazione 16 euro.

★★★ **Chic & Basic Atocha** Calle Atocha 113, tel. 0034-91-3692895; www.chicandbasic.com
A due passi dalla stazione di Atocha, 36 camere luminose ed essenziali: arredi *no frills*, ma con ogni comfort. Area wi-fi gratuita. Doppia con colazione self-service da 75 euro.

Dove mangiare

Lhardy Carrera de San Jerónimo 8, tel. 0034-91-5213385; www.lhardy.com
Fondato nel 1839, ha servito re e regine, oggi celebrità e gastronomi che vengono qui per sedersi alla tavola più classica della città. Conto medio: 60 euro.

Casa Lucio Calle Cava Baja 35, tel. 0034-91-3653252; www.casalucio.es
Un'istituzione dal 1974: da Lucio Blázquez mangiano politici, artisti, toreri e re Juan Carlos. La cucina madrileniana più tradizionale: *callos* (trippa), uova *estrellados* (strapazzate con patate), *arroz con leche*. Conto medio: 55 euro.

Las Tortillas de Gabino C/Rafael Calvo 20, tel. 0034-91-3197505; <http://lastortillasdegabino.com>
Nel *barrio* di Chamberí,



ABALU



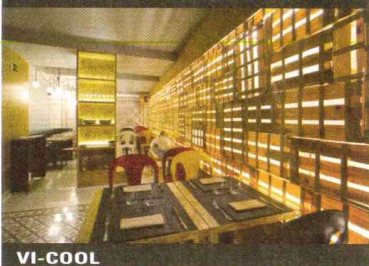
HOTEL VINCCI SOHO



O'CLOCK



LAS TORTILLAS DE GABINO



VI-COOL

un locale elegante, tra i preferiti dello chef Paco Roncero, che viene qui per gustare le migliori *tortillas* della città: al tartufo, di baccalà, di patate con polpo *a la gallega*. Conto medio: 40 euro.

Vi-cool C/Huertas 12, tel. 0034-91-4294913; www.vi-cool.com
Dopo il successo del primo ristorante sulla Costa Brava, Sergi Arola ha portato Vi-cool anche a Madrid. Ingredienti d'eccellenza per piatti della tradizione e stereotipi fast food alleggeriti e reinventati. Conto medio: 30 euro.

Estado Puro Plaza Cánovas del Castillo 4, tel. 0034-91-3302400; www.tapasenestadopuro.com
Il *tapeo* come una delle belle arti, trasformato dal tocco magico di Paco Roncero: *tapas* come foie gras e lenticchie o acciughe del Cantabrico con pomodoro e basilico. Conto 16-30 euro.

Di sera

Aris Bar Avenida Pio XII 34, tel. 0034-91-3506193; www.elchafan.com
Elegante ma informale *bar de tapas* gourmet annesso al ristorante dello chef Juan Pablo Felipe: dal misto *sushis españoles* all'anguilla in umido con mascarpone. Conto sui 15 euro.

O'Clock C/Juan Bravo 25, tel. 0034-91-5632349; www.ocklockpub.com
Questo pub British è il regno di Carlos Moreno, *mixologist guru* madrilenno: cocktail (tradizionali e creativi) ormai leggendari, serviti con sottofondo musicale anni '60-'80. Cocktail 10-13 euro.

El Plató Paseo de la Castellana 36, tel. 0034-91-4354618; www.elplato.es
Il lounge bar dello chef Pedro Larumbe, aperto proprio accanto al suo nuovo ristorante. *Tapas*, cocktail, vini e champagne in un'atmosfera informale e cosmopolita. Cocktail da 9 euro.

INFO In Italia: Ufficio del Turismo Spagnolo, via Broletto 30, Milano, e piazza di Spagna 55, Roma, tel. 199-906082; www.spain.info
A Madrid: Centro de Turismo de Madrid, plaza Mayor 27, tel. 0034-91-5881636; www.esmadrid.com